

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38855

9 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „JAMBON DE L'ARDÈCHE"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 330 van 7 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 7 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 330/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„JAMBON DE L'ARDÈCHE"

EU-nummer: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

De aanvragende groepering is de Vereniging ter verdediging en ter bevordering van de afzet van vleeswaren van de Ardèche (Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche – ADPPCA). Deze groepering heeft een rechtmatig belang bij het voorstellen van deze wijziging. Contactgegevens zijn: Chambre de Commerce et de l'Industrie, Parc des Platanes, 07104 Annonay, tel. +33 475692727.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Productnaam
– ☐ Beschrijving van het product
– ☒ Geografisch gebied
– ☐ Bewijs van de oorsprong
– ☒ Productiemethode
– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Overige [wijziging van het controleorgaan]



4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Geografisch gebied

De gemeente Saint Julien le Roux wordt toegevoegd aan de lijst met gemeenten die het geografisch gebied van de BGA „Jambon de l' Ardèche" vormen. Het betreft een vergetelheid die aldus wordt rechtgezet. Deze gemeente bevindt zich in het hart van het geografische gebied en staat op de kaart van het geografische gebied die in het productdossier is opgenomen.
De spelling van enkele gemeenten is gecorrigeerd om ze in overeenstemming te brengen met de nomenclatuur van het Franse Bureau voor statistiek (Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques – INSEE).

5.2. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De kenmerken van de grondstof zijn gewijzigd wat betreft de leeftijd van de varkens, het warm geslacht gewicht en het percentage mager vlees, de pH van de hammen en de hoeveelheid salpeter:

– **Leeftijd van de varkens**
De slachtleeftijd van de varkens (ten minste 172 dagen voor vleesvarkens en een gemiddelde leeftijd van 182 dagen voor zware varkens) is geschrapt, omdat die criteria niet meer in overeenstemming zijn met de huidige praktijken in de varkenssector.
De vooruitgang op het gebied van genetica en voeding heeft het mogelijk gemaakt de groei van de varkens te versnellen, waardoor zij jonger worden geslacht met een gewicht dat vaak hoger is dan in het verleden het geval was. Het gemiddelde slachtgewicht is in 10 jaar tijd namelijk met 5 kg toegenomen.
Vandaag de dag hangt de kwaliteit van het vlees niet meer af van de leeftijd van het dier, maar veeleer van het percentage mager vlees en vet van de karkassen. Voor eenzelfde karkaskwaliteit kan de leeftijd van de dieren zo tien dagen of meer verschillen. Daardoor wordt met het oog op certificering niet meer naar de leeftijd, maar naar het percentage mager vlees gekeken. De leeftijd is niet meer relevant.

– **Warm geslacht gewicht**
Voor vleesvarkens is het gewichtsinterval van de karkassen met 3 kg verhoogd (van een interval van 72-89 kg naar een interval van 75-92 kg). Voor zware varkens is het minimale slachtgewicht van (gelijk aan of hoger dan) 90 kg naar (uitsluitend hoger dan) 92 kg gebracht.
De ondergrens voor het slachtgewicht van vleesvarkens is verhoogd om het in overeenstemming te brengen met het gehanteerde minimumgewicht van verse ham zoals opgenomen in het productdossier. In het productdossier is immers bepaald dat het gewicht van verse ham na bereiding ten minste 8,5 kg moet bedragen. Het gewicht van de niet-bereide ham vertegenwoordigt echter 1/8e van het gewicht van het karkas en de bereiding resulteert in een gemiddeld verlies van 0,800 kg. Het minimumgewicht van het karkas moet dus 74,4 kg bedragen. Daarom wordt het gewichtsinterval van het karkas met 3 kg verhoogd.
Ook het minimumgewicht van het karkas van zware varkens en het maximumgewicht van het karkas van vleesvarkens zijn verhoogd. Dit is gerechtvaardigd omdat het gemiddelde gewicht van de varkens tussen 1997 en 2009 door de vooruitgang van de genetica en de voeding met 4 kg is gestegen. Thans bedraagt het gemiddelde gewicht van de karkassen circa 91,5 kg.

– **Percentage mager vlees van de stukken**
De bovengrens van het percentage mager vlees van de stukken is met een procentpunt verhoogd tot 64%.
Deze wijzing dient ook om rekening te houden met de genetische voortgang die heeft geresulteerd in een stijging van het gemiddelde percentage mager vlees van de stukken met meer dan één procentpunt in tien jaar.

– **pH van de hammen**
De pH van de hammen moet tussen 5,5 en 6,2 bedragen.
Deze bepaling is erop gericht de versheid van de hammen te waarborgen.

– **Toegestane hoeveelheid salpeter**
De verwijzing naar de maximale residuele dosis in het eindproduct wordt geschrapt omdat zij in overeenstemming is met de algemene regelgeving (Richtlijn 2006/52/EG van het Europees parlement en de Raad van 5 juli 2006).



5.3. Etikettering

De verplichting om de vermelding „Indication Geographique Protégée” aan te brengen wordt geschrapt omdat die vermelding al voorkomt op het BGA-logo van de Europese Unie dat op de etikettering moet staan.
Overeenkomstig de gebruikelijke terminologie wordt de term „logo BGA” vervangen door de term „BGA-logo van de Europese Unie”.

5.4. Overige

Het hoofdstuk over de controlestructuur is gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

„JAMBON DE L’ARDÈCHE”

EU-nummer: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Jambon de l’Ardèche”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Algemene beschrijving

„Jambon de l’Ardèche” is een gedroogd product. Het is een hoogstaand, rondgemaakt stuk dat wordt bereid door een varkensbil die vers minstens 8,5 kg weegt met de hand in te wrijven met droog zout, kaliumnitraat, peper en kruiden, en deze na een rustperiode minstens zeven maanden te laten drogen en rijpen.
„Jambon de l’Ardèche” heeft een rond uiteinde en versmalt geleidelijk tot aan de poot, die vooraf is verwijderd (ontbeend ter hoogte van het gewricht). Het bot in de bout is recht, loopt gelijk met de as van de ham en reikt tot op twee centimeter van het uiteinde van het verwijderde dijbeen. Onderaan is het binnenste van de ham zichtbaar.

Droging en rijping

„Jambon de l’Ardèche” wordt in verschillende fasen gedroogd. Tijdens de rijping wordt de ham ingewreven. Dit gebeurt door de onbedekte dunne kant van de ham in te smeren met een mengsel van reuzel (bladvet), kruiden en kastanjemeel uit de Ardèche.
De ouderdom van de ham wordt berekend vanaf de eerste dag van het zouten tot de dag dat hij de droogkamer verlaat. Hij is minimum zeven maanden oud, maar kan ook 9 of twaalf maanden oud zijn. Het minimale gewicht van de gedroogde ham, met been, bedraagt 6 kg.
Des te langer de ham rijpt, des te meer zijn organoleptische kenmerken, en met name zijn smaak, tot ontwikkeling komen. Daarnaast verliest hij naarmate de tijd vordert meer en meer water en wordt het vlees steviger. Om een goede balans te vinden tussen de smaak en de textuur van de gedroogde ham, moet bij het vaststellen van het minimale drooggewicht rekening worden gehouden met de ouderdom.

Ouderdom van de gedroogde ham	Gewicht van de gedroogde ham
zeven maanden	≥ 6 kg
negen maanden	≥ 6,7 kg



Ouderdom van de gedroogde ham	Gewicht van de gedroogde ham
twaalf maanden	≥ 7,3 kg

De rijpingsduur wordt via het etiket van „Jambon de l'Ardèche" meegedeeld aan de consument.

Het roken: een niet-verplichte fase

Na de bereiding kan de gedroogde ham licht gerookt worden. Deze optionele behandeling na het drogen gebeurt in een rookoven met uitsluitend kastanjehout. Door het roken wordt het traditionele aspect van de ham versterkt.
Het etiket wordt in dit geval aangevuld met de vermelding „gerookt op kastanjehout".

Organoleptische kenmerken

„Jambon de l'Ardèche" wordt gekenmerkt door een soepele en aangename textuur, die aan het oppervlak iets vaster is.
Een afgesneden plak van het product heeft een donkere, bordeauxrode kleur, is soms licht doorregen en heeft een witte vetrand waarvan de dikte (een à twee centimeter) kan variëren naargelang van de omvang van de ham.
Typisch voor „Jambon de l'Ardèche" is de uitgesproken licht zoute, enigszins kruidige vleessmaak. Tijdens het langdurige rijpingsproces worden de smaak en de geur gevormd. Deze hebben een lichte kastanjetoets, die door het inwrijven tot diep in de kern van de ham doordringt. De smaak en de geur geven blijk van de rijke aroma's die eigen zijn aan gedroogde bergham.

Fysisch-chemische kenmerken

Het product is klaar om in de handel te worden gebracht als de fysisch-chemische kenmerken aan de voorgeschreven waarden voldoen.
De Aw-waarde van het gedroogde product mag overigens niet meer dan 0,91 bedragen.

Presentatie van het product

„Jambon de l'Ardèche" wordt na de rijping aangeboden:
- als een hele ham met been: zonder de poot, die bij de verse ham werd verwijderd,
- als een hele ham zonder been: opengesneden, ontbeend, weer dichtgenaaid en ten slotte in een vorm geperst (het vormpersen van de ham).

Het product kan in verschillende vormen in de handel worden gebracht:
- als een hele ham met been, onverpakt of in een zak uit katoenweefsel (een soort mousseline),
- als een hele ham zonder been, geperst en vacuümverpakt,
- 0,5 of 0,25 ham zonder been, vacuümverpakt,
- als een hele ham zonder been, zonder zwoerd, ontvet, geperst en vacuümverpakt,
- 0,5 of 0,25 ham zonder been, zonder zwoerd, ontvet, geperst en vacuümverpakt,
- plakken ham in een bakje, in een geschikte vacuüm- of CA-verpakking.

Elke „Jambon de l'Ardèche" heeft ongeacht zijn aanbiedingsvorm dezelfde keuring doorlopen en draagt hetzelfde merkteken.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De grondstof voor de productie van deze ham is, afhankelijk van de volgende voorwaarden, afkomstig van vleesvarkens en/of zware varkens:
Bij de bereiding van „Jambon de l'Ardèche" mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van verse stukken ham die van oorsprong zijn uit de Europese Unie (de dieren moeten in de Europese Unie zijn geboren, opgefokt en geslacht).
Het vlees voldoet ten minste aan de volgende criteria:
- voor de lichtere vleesvarkens:
  - het warm geslacht gewicht bedraagt tussen 75 en 92 kg,
  - het percentage mager vlees bedraagt tussen 53% en 64%,
- voor de zware varkens:
  - het warm geslacht gewicht bedraagt ten minste 90 kg,
  - het percentage mager vlees bedraagt tussen 53% en 64%.

Alle varkens (lichtere vleesvarkens en zware varkens) moeten aan bepaalde specificaties beantwoorden:
- met betrekking tot de afkomst:
  - de varkens moeten afstammen van voorouders uit officieel erkende varkenshouderijen of



officieel erkende centra voor kunstmatige inseminatie,
- in de overige gevallen bedraagt het aantal vleesvarkens dat gevoelig is voor halothaan minder dan 3% en zijn de dieren geen drager van het Rn-allel.

Het gebruikte stuk verse ham mag na het uitsnijden en uitbenen vers niet minder dan 8,5 kg wegen.
De pH van de verse hammen bedraagt tussen 5,5 en 6,2.
Niet meer dan 5% van het stuk mag uiterlijke gebreken van het zwoerd, het vlees of het vet vertonen.
Alle varkens (zowel vleesvarkens als zware varkens) moeten aan de volgende voedingsvoorwaarden beantwoorden:
- de varkens worden gevoed met ten minste zestig procent granen en zemelen;
- aan de dieren mogen op geen enkel moment zoötechnische toevoegingsmiddelen met groeibevorderaars zijn toegediend.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De onderdelen van het productieproces tussen het zouten en het rijpen van de ham (zouten, afborstelen, wassen, rusten, drogen, rijpen) en het eventuele roken aan het einde van het proces, dienen plaats te vinden in het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding (BGA), omdat deze onderdelen bepalend zijn voor de specificiteit van het product.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

- Verkoopbenaming: „Jambon de l'Ardèche"
- Rijpingsduur *(zeven, negen, of twaalf maanden)*
- Indien van toepassing: „Fumé à sec au bois de châtaignier" („drooggerookt op kastanjehout")
- Het BGA-logo van de Europese Unie

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bevindt zich in het zuidoosten van Frankrijk, in de regio Rhône-Alpes.
Het is beperkt tot 213 gemeenten van het departement Ardèche die liggen in wat bij wet 8530 van 9 januari 1985, herzien bij het besluit van 28 mei 1997, is gedefinieerd als berggebied.

Het afgebakende geografische gebied valt samen met de volgende gemeenten:

Accons, Aizac, Ajoux, Albon-d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues-sur-Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignas, Barnas, Le Béage, Beaumont, Beauvène, Berzème, Boffres, Borée, Borne, Bozas, Boucieu-le-Roi, Boulieu-lès-Annonay, Burzet, Cellier-du-Luc, Chalencon, Chambon, Champis, Chanéac, Chassiers, Châteauneuf-de-Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier-le-Jeune, Colombier-le-Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières-sur-Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugères, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gilhoc-sur-Ormèze, Gluiras, Gourdon, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide-sur-Bésorgues, Labatie-d'Andaure, Laboule, Le Lac-d'Issarlès, Lachamp-Raphaël, Lachapelle Graillouse, Lachapelle-sous-Chanéac, Lafarre, Lalevade-d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval-d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentillères, Lesperon, Loubaresse, Lyas, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Meyras, Mezilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat-sous-Bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Les Ollières-sur-Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Le Plagnal, Planzolles, Plats, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, La Rochette, Rocles, Roiffieux, Le Roux, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Agrève, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-en-Vivarais, Saint-André-Lachamp, Saint-Apollinaire-de-Rias, Saint-Barthélémy-le-Meil, Saint-Barthélémy-Grozon, Saint-Barthélémy-le-Plain, Saint-Basile, Saint-Bauzile, Saint-Christol, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Boulogne, Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Étienne-de-Serre, Sainte-Eulalie, Saint-Félicien, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-d'Andaure, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-Boutières, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Marcel-lès-Annonay,



Sainte-Marguerite-la-Figère, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-en-Chalencon, Saint-Mélany, Saint-Michel-d'Aurance, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre Saint-Jean, Saint-Pierre-sur-Doux, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Prix, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sylvestre, Saint-Symphorien-de-Mahun, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Durfort, Les Salelles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautres, Silhac, La Souche, Tauriers, Thueyts, Toulaud, Usclades-et-Rieutord, Valgorge, Vals-les-Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux-en-Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied wordt gevormd door bergen en hoogplateaus met een grillig reliëf waar het vaak hard waait.
Het gebied wordt in het oosten begrensd door de oostkant van het Centraal Massief en strekt zich in het westen uit over „Monts du Vivarais”, „Les Boutières” en „Montagne Ardèchoise”, in het centrum over „le massif du Coiron” (uitgezonderd de zuidkant), meer naar het zuiden over „le massif du Tanargue” en „la corniche du Vivarais Cévénol” en over het uiterste zuiden van „Les Vans” en „Malbosc”.
De hoogte in het gebied varieert tussen 500 en 1700 m. Het gebied is van het noorden tot het centrum bezaaid met dennen- en kastanjebossen en naar het zuiden met een meer struikgewasachtige vegetatie. Het klimaat is continentaal tot semicontinentaal: koud en droog in het hooggebergte met strenge winters en korte, zonovergoten zomers.
Om een lange rijpingstijd in geschikte lucht- en temperatuursomstandigheden in acht te nemen, vond de productie van de ham vroeger plaats in berggebied, waar deze omstandigheden het grootste deel van het jaar voorkwamen.
Dit bleef zo en de rijping in berggebied blijft tot op vandaag een belangrijk kenmerk van de productiewijze, evenals het gebruik van kastanjemeel uit de Ardèche voor het inwrijven van de ham en van uitsluitend hout van de rijkelijk aanwezige kastanjeboom (de Ardèche is met vijftig procent van de Franse kastanjehoutproductie de grootste producent van het land) voor het eventuele roken.
Tot op heden wordt het geografische gebied gekenmerkt door een sterke verankering van kleine en middelgrote vleesverwerkende bedrijven, die vaak al meer dan honderd jaar bestaan, en die, geholpen door de gunstige geografische en klimatologische omstandigheden van de streek, erin zijn geslaagd in de loop der eeuwen hun traditie en knowhow van generatie op generatie door te geven.

Specificiteit van het product

„Jambon de l'Ardèche” dankt zijn specificiteit evenzeer aan de aloude faam die hij en de andere gezouten vleeswaren uit de Ardèche genieten, als aan de specifieke vakkennis om de geur- en de smaakkenmerken van het product optimaal naar boven te brengen.

De faam van „Jambon de l'Ardèche”

„Jambon de l'Ardèche” heeft zijn faam in de loop der eeuwen verworven. De oudste vermeldingen van „les tuades”, authentieke traditionele festiviteiten die het mogelijk maakten „de winter door te komen op varkenshuid en slachtresten” gaan terug tot in de zestiende eeuw. Tijdens de feestelijkheden werden volgens de plaatselijke traditie „bloedworsten, spek, andouilles en worsten” gemaakt en „werden in de kastanjerijke oorden spek en hammen bij de kastanjebomen opgehangen wanneer ze ter conservering werden drooggerookt”. De boerderijen werden dan echte provisiekamers; in een van zijn reisverslagen over de Haut Vivarais verbaast Mazon zich over „met spek, hammetjes, varkenspoten en aan snoeren geregen saucijsjes behangen zolderingen”.
Die erfenis van het verleden leefde voort en elke generatie droeg haar steentje bij en leverde haar hoge eisen en haar vakkundigheid over aan de volgende.
De in deze bergstreek overvloedig aanwezige geschiedenis, tradities en knowhow vormden de basis voor de faam van „Jambon de l'Ardèche”, die werd uitgedragen door Olivier de Serres, de in Vivarais geboren zestiende-eeuwse Franse landbouwpionier die in zijn werken het productieproces van de ham beschrijft, door Charles Forot, de beroemde dichter uit de Ardèche en door Curnonsky, die de Ardèche omdoopte tot „het fijnproeversparadijs” en een dorpje in de Ardèche tot „het mekka der vleeswaren”.
Met het ontstaan van het gastronomisch toerisme in de twintigste eeuw kregen de hammen van de Ardèche erkenning als een streekproduct dat deel uitmaakt van het Franse culinaire erfgoed. Ze zijn bekend in Frankrijk, in Europa en daarbuiten.

De knowhow die nodig is voor de productie

Het varken speelt sinds de zestiende eeuw een belangrijke rol in de culturele tradities van de Ardèche.



Dankzij het traditionele recept van „Jambon de l'Ardèche" krijgt de ham aan het einde van de rijpingsperiode zijn beste smaak.
Het geheim van dit recept schuilt in de strenge selectie van de grondstoffen, het droogzouten met de hand, het inwrijven met plaatselijk kastanjemeel en de in verhouding tot het gewicht van de ham bepaalde rijpingsduur van ten minste zeven maanden.
Voor de productie van „Jambon de l'Ardèche" wordt uitsluitend vers vlees van de achterbout gebruikt. De kwaliteit van het verse vlees, met name de kwaliteit van het magere vlees en het vet, wordt verzekerd door de strenge selectie van de hammen, maar evenzeer door de criteria voor de grondstoffen (traditioneel voer op basis van granen, genetische criteria, slachtleeftijd, slachtgewicht, percentage mager vlees). Na de selectie wordt de ham met de hand ingewreven met droog zout, kaliumnitraat, peper en kruiden. Het kaliumnitraat is het enige toegestane toevoegingsmiddel. Vervolgens krijgt de ham een verplichte rustfase en daarna gaat hij de droogkamer in.
Tijdens de rijpingsfase wordt de ham ingesmeerd met een mengsel van reuzel, kruiden en kastanjemeel uit de Ardèche. De gedroogde ham met been moet na afloop van de rijpingsfase naargelang van zijn ouderdom (zeven, negen of twaalf maanden) een bepaald minimumgewicht hebben.
Het roken van de ham is optioneel. Het gebeurt in een rookkamer door middel van een rookoven met kastanjehout. Het gebruik van een rookaroma is verboden.

Een bepaalde hoedanigheid: bijzondere visuele, aromatische en smaakkenmerken

„Jambon de l'Ardèche" dankt zijn bijzondere kenmerken aan de selectie van de grondstoffen en de specifieke traditionele productiemethode.
„Jambon de l'Ardèche" wordt gekenmerkt door een soepele en aangename textuur die, ondanks het verzachtende effect van het inwrijven, aan het oppervlak iets vaster is.
Een afgesneden plak van het product heeft een bordeauxrode kleur, is soms licht doorregen en heeft een witte vetrand waarvan de dikte naargelang van de omvang van de ham kan variëren van circa een tot twee centimeter. In de geur komen de rijke aroma's tot uiting die eigen zijn aan een gedroogde bergham met een lange rijpingsperiode.
Door het inwrijven combineert de ham een met de reuzel tot in de kern van de ham doorgedrongen zachte kastanjegeur met een uitgesproken, licht zoute en enigszins kruidige vleessmaak en een toets van hazelnoten.
Het eventuele roken op kastanjehout zet het traditionele karakter van de ham kracht bij.

Causaal verband

De Ardèche is al eeuwenlang befaamd voor zijn verscheidene gezouten varkensvleesproducten, met name voor zijn gedroogde hammen. Alle natuurlijke omstandigheden (temperatuur, luchtvochtigheid, winden) die de bereiding van zoute vleeswaren en de rijping in een natuurlijke omgeving ten goede komen, heersten in de Ardèche.
Dankzij de lange productietraditie werd de knowhow voor de bereiding van gedroogde hammen opgebouwd. De invloed daarvan is vandaag de dag nog sterk aanwezig in de keuze en de kwaliteit van het gebruikte vlees en ook uit de traditionele productiemethoden blijkt die streekgebonden vakkennis: de ham wordt nog steeds met de hand ingewreven met droog zout en met kastanjemeel uit de Ardèche. De productie van „Jambon de l'Ardèche" vergt een uitzonderlijk lange rijpingstijd en werd van oudsher sterk beïnvloed door omgevingsfactoren. Het gebruik om de ham in berggebied te laten rijpen werd voortgezet en karakteriseert nog steeds de productiewijze van „Jambon de l'Ardèche".
De vleeswarenproducenten maken vanouds gebruik van het hout van de kastanje, een veelvoorkomende soort in berggebieden. De kastanje, die sinds mensenheugenis uitgestrekte delen van het berggebied van de Ardèche inneemt, is een boomsoort die wordt gekweekt voor productiedoeleinden en de Ardèche is met bijna vijftig procent van de nationale productie de grootste kastanjeproducent van Frankrijk. Het hoeft dan ook geen verbazing te wekken dat de vleesproducenten kastanjemeel als hoofdingrediënt gebruiken voor het inwrijven van de korstloze delen van de ham.
Om het traditionele karakter van de ham kracht bij te zetten, kan kastanjehout worden gebruikt voor het droogroken van de ham; andere houtsoorten zijn uitgesloten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondelArdeche-V2modifnov2014.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.